

lichten letzten einen interessanten Bericht über den Blumenhandel Frankreichs, insbesondere über den Blumenexport der Riviera. Nizza, Cannes und Mentone sind die Hauptausfuhrorte der dortigen Blumenzucht, die seit 10 Jahren einen reichen Umfang angenommen hat. Die Welt nicht nur große Handelsgärtner, sondern selbst der kleinste Bauer beschäftigt sich in vielen Gegenden mit der Zucht von Blumen und nicht weniger als 680 ha werden in Gebiete der genannten Städte zu dieser Kultur verwendet. Hauptächlich verkauft man sich auf die Zucht von Rosen, Jasmin, Nelken, Veilchen, Narzissen, Tuberosen und vor allem Rosen, welche in unabhängigen Parzellen und vollständigen Anlagen gezt werden. Wie schon die Kultur der letzteren in der Riviera ist, beweist der Umstand, daß ein einziger Gärtner in Antibes, ein Mr. Nabonand, auf einer Fläche von 144.000 m² mehr als 2000 Arten von Rosen zugt; er legt jährlich 300.000 Stöcke ab, von denen die beliebtesten „Marchal Niel“ und „The astrano“ sind. In den Kurorten der Riviera allein werden monatliche Mengen Blumen abgefahrt und sollen in Cannes und in Mentone mit den angrenzenden Orten 160.000 kg Blumen in der sechsmonatlichen Saison verbraucht werden. Ein gutes Absatzfeld für die Blumenzugler bieten auch die zahlreichen Passagierschiffe.

Die Verwendung ausgewachsener Roggen zum Broden. Dr. Lehmann (ehemals Leiter der landwirtschaftlichen Versuchsanstalt in Weibitz i. Sachsen) hat im Jahre 1888 nach Versuchen mit ausgewachsenen Roggen angefertigte Broden gebacken, das wenn man auf 2 Pfund Brod 1 Loth (15 Gramm) Salz nicht und dieses im Gahelwasser dem Mehl zusetzt, die Verfastigung des Knetens, die das sogenannte Schlissgewebe des Brodes bewirkt, vollständig und wohlthuend in Folge dessen ein wohlungerogenes, gesunds und wicklungsweiches Brod gewonnen werden kann. Bekannt war damals in der naturwissenschaftlichen Section der Versammlung deutscher Land- und Forstwirthe Brod vor, das aus ausgewachsenen Getreide gebacken und nach seiner Methode behandelt war. Es liegt nicht zu wünschen über, nur hoch aufgegeben, die Krume war schon, hell und locker. Ein anderes Brod, aus demselben Roggen, aber ohne Zugab von Salz gebacken, stellte dagegen eine ausnahmsweise gelbliche, schwache, seifige, gahlich ungenießbare Masse dar. Die nachfolgenden Maeen ließen damals nach Lehmann's Angaben Brod backen. Zu je 3 Pfund in der Dresdner Mehlmehlsorte aus ausgewachsenen Roggen gewonnenes Mehl wurden bei der Zubereitung 2 Loth in Wasser geles Salz gegeben. Es wurde ein wohlungerogenes, wohl schaumendes und gesunds Brod gewonnen, das sich auch vorzüglich bei der Aufbewahrung hielt.

Reizen des Saatgutes. Das in diesem Jahre besonders häufige Auftreten von Brand im Weizen macht daran, das Reizen des Saatgutes ja nicht zu unterlassen. Abwiegend von der früheren Praxis empfiehlt aber die königsberger Versuchsanstalt, auf 20 Gtr. Weizen nicht wie bisher 5 Pfund, sondern nur 1 Pfund (160 Gramm) Salz (ein Loth) zu nehmen. In dieser Salzlösung sollen die Körner 12-16 Stunden liegen, die ebenfalls schwimmend abgeseigt und der gebraute Weizen innerhalb der nächsten 24 Stunden ausgelegt werden. Ob nun aber 5 oder 3 Pfund genommen werden, wird für die Ledigen der Brandspezierei gahlich nebensächlich sein, dagegen für die Reimung besonders bei Weizenbrandgefahr — von Weizen. Die Hauptfrage ist aber, ob das Einlegen in Weizen, und nicht auf der Tenne oder dem Sternboden ohne Weizen geschieht, wie letzteres noch bisweilen üblich ist.

Nahrungsverlust des Getreides durch das Anfeuchten. Bei den niederen Getreidearten wird immer mehr Getreide an das Vieh verfutert, besonders für das Vieh, das insofern sächlicher Währung auf dem Felde schon ausgefahrt hat. Durch dieses Anfeuchten wird aber der Nahrungsverlust bedeutend vermindert, die Eiweißstoffe verwandeln sich in Amide, über deren Nahrungs wert nur so viel we, daß er bedeutend unter dem der Eiweißstoffe steht. Von den Eiweißstoffen verbleiben je nach der Stärke des Ausfeuchens 25-45%. Wir wissen daher bei Berechnung der Futterkosten für faltendes Getreide nur 55-75% des ursprünglichen Eiweigehaltes in Rechnung bringen.

Wortur wird viel gefandigt? Es kann nicht bestritten werden, daß irgend ein Landwirtschaftsgelehrter, wenn es dem Regen und Sonnenlicht sein Jahre lang ausgefahrt gewesen ist, zum Gebrauche wertlos ist. Der Verlust beträgt also 100% jährlich! Zu den Kosten von einem Prozent könnten alle die landwirtschaftlichen Getreide sich unter Dach gefährt werden. We wir diesen landwirthschaftlichen Verlust nicht in aufwändige Weise sehen, bemerken wir ihn nicht, lo aber er findet trotzdem in vielen Fällen statt. Es ist unabhängig, die Ausgabewendung ihrer Währung anzufahren; 90% an Futen erparst, ist wohl der Währung wert. Es sollte darum niemand veramen, dem es an Saatgutum geht, um seine Getreidearten unterzubringen, sich einen billigen hergestellten Getreidekumpen zu bauen.

Eine praktische Einrichtung. In einzelnen Distrikten des Westdeutschen Reichs sind in den Wirtschaftlichen Zelten aufgehängt, auf deren die Landwirthe ihr verfaulendes Vieh anstreifen lassen. Durch diese praktische Einrichtung wird bewirkt, daß die Händler und Metzger nicht mehr von Haus zu Haus laufen und Nachfrage halten. Zu den Vorteilen dieser Einrichtung tritt noch derjenige einer Verminderung der Einschleppungsgefahr von Viehseuchen, denn die Verwesung im letzten Jahre erwiesensmaen gerade durch das Streiten von Stallungen seitens fremder Händler Viehseuchen verbreitet worden.

Landwirthschaftliches.

uel die kleinen Kinder vor dem Scharfen. Es geschieht recht oft, daß der Arzt an das Krankenbett von Kindern im Alter von 2 oder 3 Jahren gerufen wird, die plötzlich von heftigen Krämpfen befallen sind, ohne daß die Mütter die Ursache zu nennen vermögen. Den Frauen des Landes das Arztes gefangt es dann sehr, festzustellen, daß das mit der plötzlich betretenen Kinderarmuten oder einer fantlichen Person durch häufig verdrängte oder schaukelnde Bewegung des Kindes die Krankheit bestellen betriebsgefahrt hat. Der Vaterland, der für noch im Alter der Nage gewesen, hat die Mutterin veranlaßt, sich mit dem Kinde nach dem Zahl der Wank zu drehen und zu wagen. Daß nach Vermeidung des Zanges das kleine Weiden das Krämpfen hängen läst, hat sie natürlich nicht bemerkt, bis die Krämpfen eintreten, die das Leben bei Kindern in so jungen Alter stets gefährt. Darum Achtung, ihr Mütter!

pfelgetee. Alle Sorten von pfeln kann man zum Gelee nehmen, säße, lauwere, angefaulte, auch fogeangetes Geteeblut, das hilft das Obst, welches im Herbst laglich von den Bäumen fällt. Man wäscht die pfel recht sauber, schneidet sie dann auf Viertel, und entfernt die Kerne, schält sie aber nicht, denn die Schale giebt eben das Aroma. Man schüttet man die pfelstuckchen in einen guten Topf, giebt kaltes Wasser darauf, so daß die pfel gerade bedeckt sind — nicht mehr — und stellt ihn des Abends in eine warme Node. Wenn die pfel am nächsten Tage so weich sind, daß man sie leicht zerreiben kann, hat man sie in ein großes Reuzentuch und preßt den Saft durch; nun rechnet man auf 1 Liter Saft 1/2 Pfund Zucker, das wees in den Topf gerahrt und kocht die Masse so lange, bis sie dickflugig wird und beim Erkalten ein Gelee giebt, welches auf einem kalten Teller sach verfestigt. Beim Erkalten verfestigt sich nicht die Gelee, es dauert wohl 2 bis 2 1/2 Stunden.

Das Schneiden des Getreides. Die Zeit, wo das Junggetreide schlachtler geworden ist, gekommen, weshalb einige Haushälter über das Schneiden angezeigt sein dürfen. Am besten ist, die here an den Füßen anzuhängen, ein Zug um sie zu schlägen (um das Stäuben und Hingelblagen zu verhindern) und mit einem körner spitzem Messer durch den hinteren Theil des berkopfes in das Getreide zu stoßen, der Tod erfolgt am schnellsten. Sobald die here fest sind, werden sie nach warmem Tode gerupft, gewaschen, ausgenommen in saubere Taer gefährt, am schnell abzutreiben und dann wieder aufgehängt, damit sie vollständig ausblunden; denn hieron hängt die so beliebte Weie des Getreides ab, weshalb man sie auch mit Weizenkleie abzuweihen pflegt.

Wienensatz in einem guten Syrup zu verpacken. Nicht alle Weizen jeder Art, nur solche sind dazu tauglich und müssen ganz reif abgenommen werden. Man schüttet sie nicht tief, sondern beim über einander, läst sie anfangen feilg zu werden; dann werden sie geschnitten, die Stiele und die Wurzel ausgezogen und durch einen feinen Sieb durch; den Saft reibt der ausgefaltene Weizen läst man, damit er nicht gahre, so lange einfließen, bis er dick wird. Zuletzt mußt er aus dem großen Siebel in einen feinen großen und gereubert werden, damit er nicht anbreime. Ist er dick genug, läst man ihn abfließen, verweicht ihn in Wässer. Der Wienensatz ist sehr gut und kann als Syrup an Speisen verwandt werden.

Medizinische Eigenschaften der Geme. Spinat und Endivien besuden die Meerzichthaus, Spargel reinigt das Blut, Sellerie fährt das Herzschleim und heilt Rheumatismus und Neuralgien, Tomaten besuden die Verdauungsfahigkeit, gelbe und weiße Riben machen Appetit, Salat und Gurken wirken faltend, Knoblauch und Oliven besuden die Harnsekretion, vermehren die Absonderung des Speichels und des Magenhaltes, rothe Zwiebel wirken harntreibend, Zwiebeln sind überhaupt ein vorzügliches Mittel gegen Schwachheitszustande der Verdauungsorgane.

Ein Mittel, um gefezertes Obst zum Genuss wieder herzustellen. Man bringt, wie im „Obstbau“ mitgeteilt wird, das Obst in Schnee oder in Gemanglung desselben in mit Eis und Salz gemischtes kaltes Wasser, verweicht das Gelee an einem kaltigen Orte und giebt nach Verlauf von vier Stunden das Wasser wieder ab, trocknet das Obst mit einem Tuche und bringt es an einen luftigen, vor Kälte geschützten Ort.

Ein ausgezeichnetes Mittel zur Heilung von Brandwunden ist eine Mischung von Gallabium und Oliven. Durch Bestreichen hiermit zieht sich über die Wunde sofort ein feines Hautchen, das den Schmerz nimmt, und durch wiederholtes Bestreichen (selbst bis abwaschen des Tages) mit dieser Flüssigkeit heilt die Wunde in kaum uberzugelten Fallten.

Um zu unteruchen, ob ein Zimmer feucht ist, hat man folgende Vorrichtungen zu treffen: Das Zimmer wird gut verschlossen, nachdem man in bestimmten eine ganz genau abgemessene Menge frisch gebranntes und feingelohenes Kalz aufgestellt hat. Erst nach 24 Stunden wird man den Kalz wieder ab und stellt den Unterschied fest. Beträgt die Gewichtszunahme mehr als 1 Prozent, so ist das Zimmer wegen großer Feuchtigkeit für die Gesundheit der Menschen nachtheilig.

Kalkwasser als Fleckenentferner entfernt man am leichtesten durch Wischen mit einem mit Essig getränkten Wappchen; nur mußt man die Reinigung bald vornehmen, damit die Flecken nicht zu tief festren.



Landwirthschaftliche Gratis-Beilage
des
„General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis.“

Nr. 46 Halle a. S., den 16. November 1894.

Topfobst.

Nicht jedem Obstliebhaber ist es vergont, sein Obst unter natürlichen Verhältnissen, d. h. im Garten oder auf dem Felde, zu ziehen; er erfreut sich seiner Topfkulturen, ihm bringt seine Obst-Orangerie eine Fülle reiner edler Freuden und schöner Früchte, ja er hat den Vortheil für sich, vom Wetter, von Insektenschaden weit weniger abhängig zu sein, seine Ernten viel bequemer und nachhaltiger schuppen zu können, als während seine Bäume im Boden festgewurzelt, und darum sind, eine vernunftige Behandlung vorausgesetzt, seine Ernten viel regelmäßiger und sicherer, seine Früchte mindestens ebenso gut entwickelt, wie bei den besten Freilandkulturen. Es ist unter diesen Verhältnissen kaum zu begreifen, daß der Topfobstbau nicht längst eine weitere Verbreitung gefunden hat, daß auf der feinen Tafel und dem gut burglichen Tische die Obstschale nicht zu passender Zeit vom Topfobstbaume ersetzt wird, dessen Früchte nicht durch die verschleuesten Hände wanderten, ihr glänzendes Kolorit nicht einem kunstlichen Lackfurbeuge verbanken, mit welchem man neuerdings in Tirol und der Lugende die „glänzenden“ Eigenschaften der Eyporfruchte zu erhöhen versucht.

und Winterfruchte: Gute Louise von Avanches, holzfarbige Butterbirne, Herzogin von Angoulême, Bofe's Falgenbirne, Birne von Tongres, Hardenspont, Cisterciere Lotlielen, und pflanze sie in Töpfe von 20 cm höher oder Breite. Als Erde benutzt man Gartenerde von vorzüglichen starkgedunkten Mischbeeten, welcher man, per Topf, einige Prieun Kornpflanze zuzieht; zu schwere Erde enthält etwas Sandzugab. Die für das Steinhob bestimmte Erde sei etwas kalkhaltig. Diese einjährigen Veredelungen schneide man auf fünf Augen zurecht und bilde so die Form. Im nächsten Jahre sind alle vorzüglichen Verzweigungen auf 4 Augen zurückzuführen; das durch den Schnitt zum obersten gewordene Auge sei nach außen gerichtet, die unentstehende Seitenriebe der Aeste (das Fruchtholz) entripft man, sobald es 10 cm lang geworden ist, die Spikentriebe läst man ungehindert weiter wachsen.

Die Bäumen werden alle zwei Jahre im unblauben Zustande verest. Bei dieser Gelegenheit schneidet man den am Topfrande befindlichen Wurzelzweig scharf ab und wählt einen etwas größeren Topf. Im Zwoelfenjahre nimmt man die obere Erbschaft bis zu den Saugwurzeln ab und erneuert sie, belegt auch die Oberfläche der Topferde 2 cm hoch mit feinstreuer Kuhdung. In der Vegetationszeit gieße man täglich durchbringen mit abgedampften Wasser, aber nur Morgens und Abends, nie bei Sonnenlicht, und gebe alle 8 Tage einen Dunggug. Für diesen Zweck grade man eine Lonne in die Erde, gebe 1/4 ihres Raumgehaltes Kuhdung hinein und lasse die Masse 8 Tage stehen. Dann nimmt man auf die Gieflanne Wasser, je nach ihrer Größe, 1-2 Liter. In der Wate sind die Bäumen vor Frost zu schützen, später überreich angelegte Früchte, sobald sie Hahepunkt erreicht haben, anzubringen. Ein Mi soll höchstens 4 große pfel oder Birnen tragen, denn dann nur können diese ihrer vollkommene Entwicklung erreichen. Im Herbst, nach dem Blattabfalle, kommt das Topfobst in's Winterquartier, d. h. in einen möglichst frostfreien, hellen Raum, welcher bei wärmerer Witterung ausdehlig zu luffen ist, und wird, bis zum Vegetationsbeginn, nur soviel begossen, daß es nicht gerade zu na wird. — Wir kommen zur Zeit auf seine weitere Behandlung zurück.

Es können alle Obstarten im Topfe gezogen werden: pfel auf Paradies, Birnen auf Dulke, Kirchen auf Mahle, Pfirsich, Aprikose und Pfaume auf St. Zinkenpflanze veredelt, der Wein wurzelt, sind wohl geeignet, die vorzüglichsten Erfolge zu erzielen. Man käufe jetzt einjährige Veredelungen in der edelsten reichfruchtigsten Sorten. Vom Kernobste seien empfohlen:

- 1. pfel: a) Sommerobst: Beauty of Bath, August; mittelgroß, prächtig, farmothig gefleckt und gestreift; Afracan, rother und weißer, Juli-August; Charlanovskij, August-September; Rosenapfel, birnigeher, Anfang August; pfirsichrother Sommerapfel, August-September; b) Herbst- und Winterapfel: Furk Bismard, sehr früh, außerordentlich reichtragend, Oktober-April; Transparente de Croncels, Kaiser Alexander, Prinznapfel, Geier Richard, Con Pomona, gelber Bellefleur, Canada-Belette, Goldpara.
- 2. Birnen: a) Sommerfrüchte: Clapps Rebling, Williams Christbirne, Andenken an den Congreg; b) Herbst-

Richtschafzucht und Ziegenhaltung!
(Erdn.)

Wenn man nämlich einerseits mit vollem Rechte die Ziege, die sich des armen Mannes nennt, so nimmt sie andererseits nur die „allerleie Stelle“ in der Rangordnung einer wirklich soliden Viehhaltung ein.



